



2023 Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei, Mathias Hirtzberger

Le colline calde durante il giorno sono rinfrescate di notte dai venti freschi provenienti dalle foreste vicine: è questo che conferisce a questo veltliner da parata la sua brillante limpidezza. Frutto stretto, molta trazione al palato, il tutto realizzato con grande maestria - non c'è da stupirsi che Matthias, figlio della leggenda Franz Hirtzberger, abbia il DNA del veltliner nel sangue!

Descrizione del vino:

Le colline calde durante il giorno sono rinfrescate di notte dai venti freschi provenienti dalle foreste vicine: è questo che conferisce a questo veltliner da parata la sua brillante limpidezza. Frutto stretto, molta presa sul palato, il tutto realizzato con grande maestria - non c'è da stupirsi che Matthias, figlio della leggenda del vino Franz Hirtzberger, abbia il DNA del veltliner nel sangue!

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo brillante. Bouquet complesso, albicocca secca, tabacco leggero e Jonagold, seguito da fiori bianchi, olio di mandarino e miele d'acacia. Al palato ricco, con una consistenza cremosa, una corsa sostenuta e leggermente sapida e un corpo potente. Un cesto di frutta gialla, mela rossa e note di cera sul finale concentrato.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Austria

Regione:

Bassa Austria

Sottoregione:

Wachau

Produttore:

Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

100% Grüner Veltliner

Numero di articolo:

0860523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Ried Kollmütz
Weinhofmeisterei
Mathias Hirtzberger

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi